Les patates MODE D'EMPLOI

Fermes ou farineuses, elles sont au menu très souvent. Un Suisse consommant quelque 42 kg de pommes de terre par an! Tour d'horizon des principales variétés sur le marché, et de leurs goûteuses particularités.

TEXTE MANUELLA MAGNIN
PHOTOS CORINNE SPORRER



MANUELLA MAGNIN découvreuse de saveurs

Rattes croustillantes aux herbes

FACILE · 10 MIN · 25 MIN · BON MARCHÉ · 270 CALORIES /PERS.

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS • 800 g de rattes • sel • 4 gousses d'ail émincées • 3 échalotes ciselées • 2 c.s. de persil haché • 1 pointe de couteau d'Espelette en poudre • 4 c.s. d'huile d'olive

Préchauffer le four à 160°. Laver les rattes et les sécher avec un linge. Les couper en quatre dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter l'ail, l'échalote et les quartiers de ratte. Saler et **dorer** les pommes de terre sur toutes les faces, sans les brûler. Disposer la poêle au four et poursuivre la cuisson 15 minutes. Ajouter le piment, **parsemer** de persil haché et bien mélanger avant de déguster avec une viande et une salade, par exemple.



Pommes au four à l'orientale

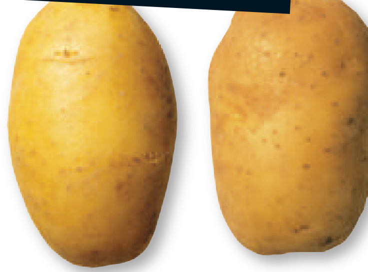
FACILE · 10 MIN · 50 MIN · BON MARCHÉ · 320 CALORIES /PERS.

POUR 4 PERSONNES

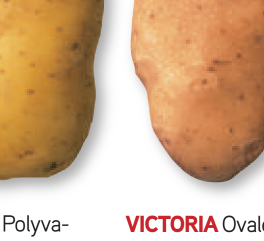
INGRÉDIENTS • 4 grosses pommes de terre (agria, bintje, désirée, jelly, lady felicia, laura, victoria) • 200 g de crème acidulée • 1 c.s. de paprika • sel • 1 c.s. de ciboulette ciselée

Laver les pommes de terre et les sécher. Les emballer dans du papier aluminium et les cuire au four préchauffé à 180° durant 50 minutes. Pendant ce temps, **mélanger** la crème acidulée et le paprika. Saler. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les déballer partiellement et les couper dans le sens de la longueur. Les **farcir** de crème acidulée et les parsemer de ciboulette ciselée. Déguster sans attendre.

Les farineuses



AGRIA Longue, ovale, à chair jaune foncée. Parfaite pour les röstis, pommes sautées, frites, purées, gratins ou soupes.



BINTJE Polyvalente: aussi bien à faire bouillir, rôtir, frire, gratiner et à écraser en purée. Les frites belges, c'est elle!



VICTORIA Ovale et allongée. Sa chair, jaune clair, est farineuse et se prête aux purées, gratins ou soupes. Idéale aussi en frites.



LAURA A peau rouge et à chair jaune foncé. Parfaite en soupe, purée, gratin, gnocchis, röstis ou au four.



DÉSIRÉE Variété à la peau rouge et à la chair tendre d'un jaune soutenu. Excellente en frites, purée, soupe ou au four.

JELLY A chair jaune et très facile à conserver. S'utilise tant pour frire et rôtir que pour les purées, gratins, gnocchis ou soupes.



LADY FELICIA Ferme à la cuisson, à chair jaune plutôt farineuse. Supportant des températures élevées, elle convient aux frites.

PHOTOS: WWW.PATATE.CH

Les fermes

RATTE La pomme de terre des gastronomes: chair ferme, forme légèrement courbée et goût de noisette typique.

NICOLA Reconnaissable à sa peau lisse et jaune clair, sa chair est d'un jaune soutenu. Se prête bien à la confection de salades.



DITTA De forme oblongue, à la peau jaune, à la chair jaune clair et ferme. Exquise en salade, à la vapeur ou rissolée.



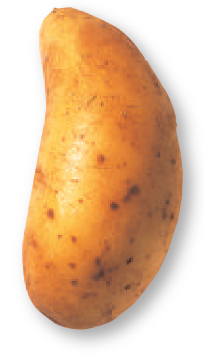
CHARLOTTE Sa chair ferme résiste très bien à la cuisson. Parfaite à la vapeur, en robe des champs ou sautée crue.



AMANDINE Une peau fine qui nous fait craquer. On la croque sans l'éplucher, en salade, robe des champs ou sautée crue.



CELTIANE Claire et à peau fine, star lancée en Suisse en 2012. Se prête aux mêmes usages que l'amandine et la charlotte.



STELLA A peau fine, chair jaune et ferme. Connue depuis la fin des années 1950. Idéale à la vapeur, en salade ou sautée.